

V tuto chvíli bychom měli mít risotto trochu sušší, téměř veškerou tekutinu je třeba odvařit.



Kastrol odstavíme z ohně a vmícháme druhou polovinu másla a parmazán, díky čemuž vznikne krásně krémová, lehce tekutá konzistence. Opatrně přimícháme také chřest. Jelikož je sýr sám o sobě dost slaný, většinou není třeba dochucovat solí, můžeme lehce připepřit, dle chuti.

Podáváme na nahřátých talířích, posypeme hoblinkami parmazánu a zlehka zakápneme olivovým olejem.

### Typ:

Správné italské krémové risotto se při poklepání dlaní zespodu talíře rovnoměrně rozprostře do stran.

Rýži předem nikdy neproplachujeme, jelikož bychom přišli o cenný škrob obsažený v zrnkách, který nám pomáhá vytvořit báječnou krémovou konzistenci.